

mitsubishi

三菱IH ジャー炊飯器（家庭用）

形名

（1.0Lタイプ）

NJ-KH10

（1.8Lタイプ）

NJ-KH18

取扱説明書

〔保証書付〕

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

- 安全のために必ずお守りください…… 2
- 各部のなまえとはたらき …… 4

- 準備 …… 5
- 白米・無洗米を炊く（お急ぎ） …… 6
- 玄米を炊く …… 8
- ご飯の保温について …… 9
- お米の種類別 炊くときのポイント …… 9
- いろいろなご飯を炊く …… 10
 - ・雑穀米・すし・おこわ
 - ・炊込み・おかゆ
- 食べたい時刻を予約する …… 12
 - （予約1・予約2）
- 今から1～12時間後に炊きあげる …… 13
 - （かんたん予約）

- お手入れ …… 14
- お料理メモ …… 16
- 炊飯がうまくできないとき …… 18
- 故障かな？ …… 20
- 現在時刻の合わせかた …… 21
- 仕様 …… 21
- 保証とアフターサービス …… 22

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。

www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

ご使用のまえに

ご飯の炊きかた

こんなとき

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

■図記号の意味は、次のとおりです。
(一例)



警告

誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。



注意

誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。



禁止



指示を守る



警告

分解・修理・改造をしない
感電・発火・けが・異常動作の原因。

*修理は、お買上げの販売店
または「三菱電機 修理窓口」
にご相談ください。



分解禁止

**ぬれた手で、電源プラグの
抜き差しはしない**

感電の原因。



ぬれ手禁止

**水につけたり、
水をかけたりしない**

感電・ショートの原因。



水ぬれ禁止

**蒸気口や、その付近に
手などを近づけない**
蒸気にさわらない

・特に乳幼児には注意する
やけどの原因。



接触禁止

**取扱説明書に記載以外の用途
には使わない**

調理には使わない

蒸気や内容物がふきこぼれて、
やけど・感電・けがの原因。



禁止

お子さまだけで使わせない
幼児の手の届くところで
使わない

やけど・感電・けがの原因。



禁止

**炊飯中は絶対にふたを
開けたり、持ち運びしない**

やけど・けがの原因。



禁止

**吸・排気口やすき間に、
ピン・針金・金属物などの
異物を入れない**

感電・けがの原因。



禁止

**傷んだ電源コード・プラグや、
差し込みのゆるいコンセントは
使わない**

感電・ショート・発火の原因。



禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。



禁止

**お米の種類・メニューに合った
水位目盛で水加減する**

ふきこぼれ・やけどを防ぐため。



指示を守る

**電源プラグの刃、および刃の
取付面のほこりをとる**

ほこりが付着していると、
火災の原因。



ほこりをとる

**電源プラグは根元まで
確実に差し込む**

差し込みが不完全なとき、
感電・発熱による火災の原因。



根元まで
差し込む

**異常・故障時には直ちに使用を
中止する**

発煙・発火・感電の原因。

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

→故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。



使用を
中止する

警告

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

*延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。



ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

*上枠・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。



注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべ・放熱板などやけどの原因。



次の場所では使わない

- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
火災の原因。
- 水のかかる所や、火気や熱器具の近く
感電・漏電・火災の原因。
- 壁や家具の近く
変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
(壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・じゅうたんの上等など)
変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
変色・変形の原因。

*キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。

(お米や水を入れたときの最大質量)
1.0L : 約6kg / 1.8L : 約9kg

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。



専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因。



電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。



電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。



お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。



使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。



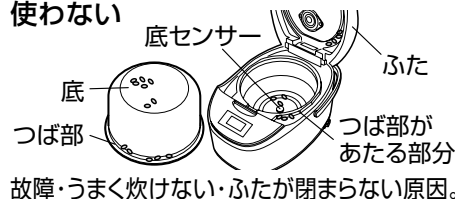
お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード(キャッシュカード、定期券など)
- 磁気テープ(カセットテープなど)
- 無線機器(テレビ、ラジオ、電話など)

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない



故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

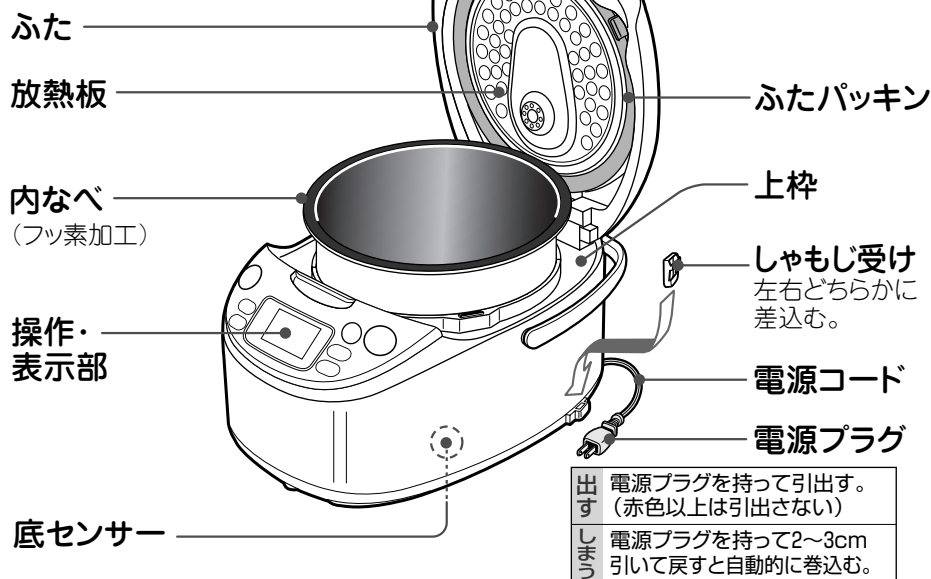
変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない

故障や異常動作の原因。

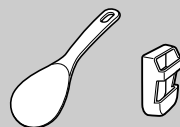
各部のなまえとはたらき

本体

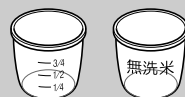


付属品

- しゃもじ 1コ
- しゃもじ受け 1コ

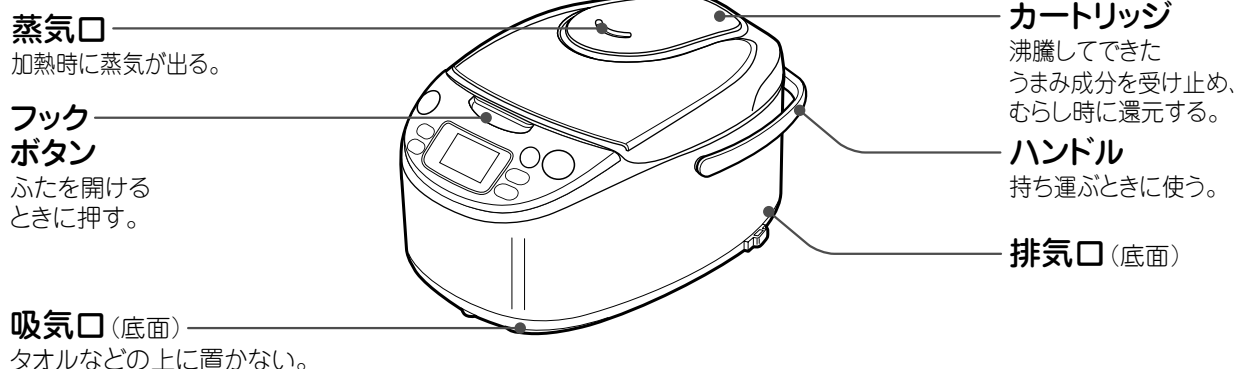


- 計量カップ 2コ

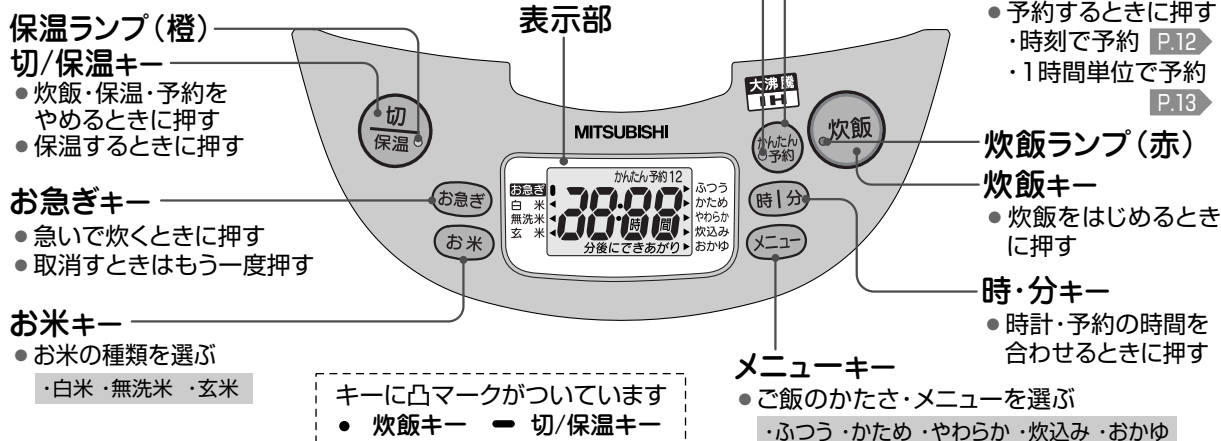


無洗米用

- 取扱説明書 1部
(本書)



操作・表示部



準備

1 お米をはかる

付属の計量カップ(2コ)を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など
(無洗米以外のお米)
→ 計量カップ
(約180mL=約150g)
- 無洗米
→ 無洗米用計量カップ
(約170mL=約147g)

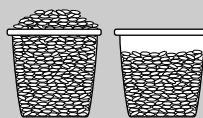


計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例



× 悪い例



計量米びつでは、誤差がでることがあります。

発芽米の
おすすめ割合

白米 2合 : 発芽米 1合

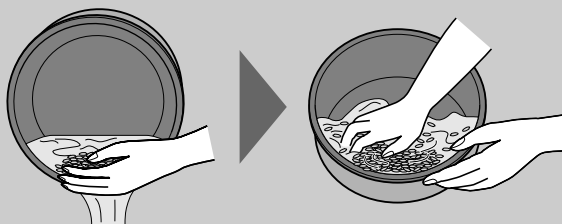
2 お米を洗う

内なべを使う。
(内なべでお米が洗えます)

- 白米
→ 十分に洗米する
(におい・変色・こげを防ぐため)
- 無洗米
→ 軽くすすぐ(こげやすいため)
- 発芽米
→ 市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
→ 軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっと
かき混ぜ、手早く水を
捨てる。

「とぐ→すすぐ」を水が
澄むまでくり返す。



内なべにザルなどを重ねて洗わないでください。
内なべのフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

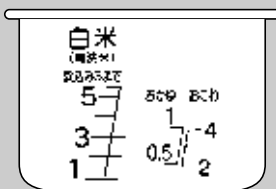
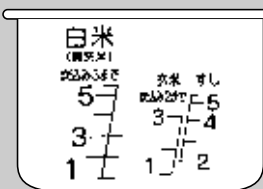
3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・
メニューに合った水位目盛で
水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに
炊けます。水にひたすと、やわらか
めのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上の
アルカリ水・硬度の高い
ミネラル水での炊飯はしない。
(べちゃつき・黄変の原因)

白米(無洗米)の目盛は両側にあります。



玄米・すし

おかゆ・おこわ

* 目盛は、1.0Lタイプで説明しています。

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を
半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新 米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニュー
で「やわらか」を選んでください。
(ふきこぼれを防ぐため)

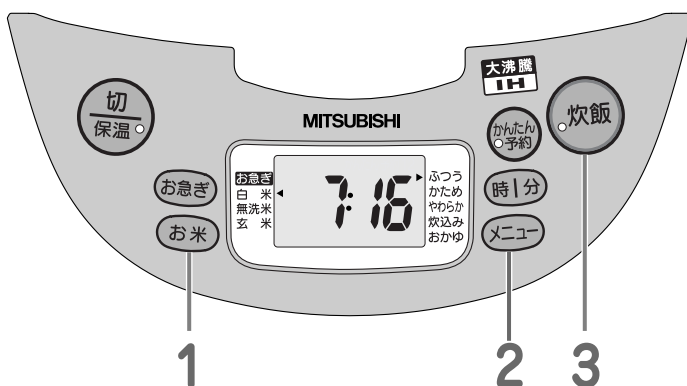
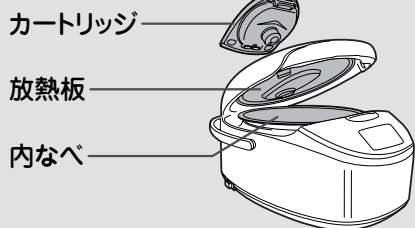
4 内なべを本体に入れ、 電源プラグを差込む

お知らせ

電源プラグをコンセントに差込んだとき
に、「パチッ」と火花がでることがありま
すが、これはIH特有のもので、異常では
ありません。

白米・無洗米を炊く

使うもの



- お買上げ時の設定 お米 白米、ご飯のかたさ ふつう で炊くとき
→ **3** ですぐに炊飯できます(設定をかえる必要はありません)
- 前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する
- 設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



- 白米を炊くときは
白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは
無洗米 を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示



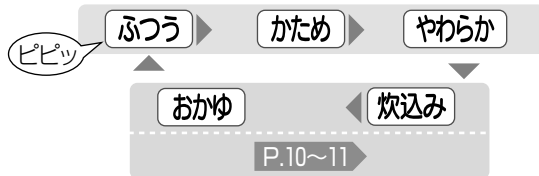
無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽にかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

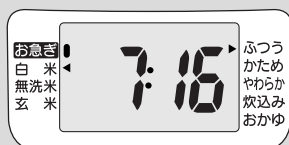


- ふつう・かため・やわらか
の3種類から選ぶ

押すごとに ▶ が移動して表示



急いで炊きたいとき(お急ぎ)



- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 最大炊飯容量は、仕様(21ページ)を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。



注意

炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない(やけどの原因)

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白 米	ふつう	約43～52分
	かため	約40～51分
	やわらか	約44～54分

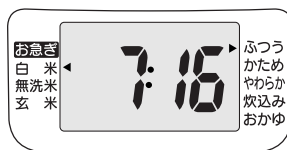
無 洗 米	ふつう	約43～52分
	かため	約40～51分
	やわらか	約44～54分

3

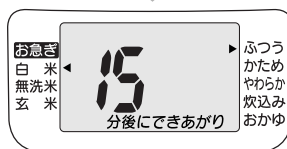


を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

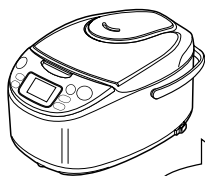


- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示



4

ブザーが鳴ったらできあがり炊きあがったらご飯をほぐす



ピーピーピーピー

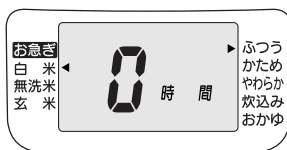
- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる(保温ランプ点灯)
- 保温経過時間を表示

24時間以上の保温はしないでください。

ご飯の保温について

P.9

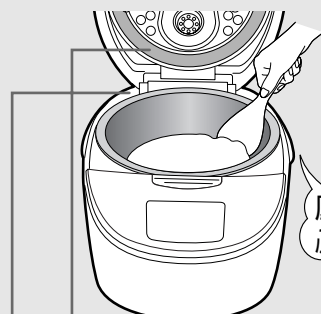
<表示例> 保温表示



1時間単位で、24時間まで表示。(1時間未満は、0時間を表示)
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



底からふんわりと

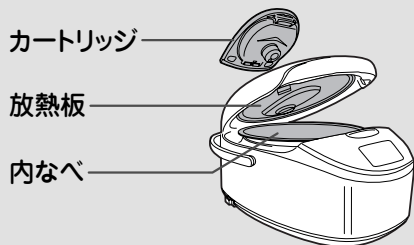
上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

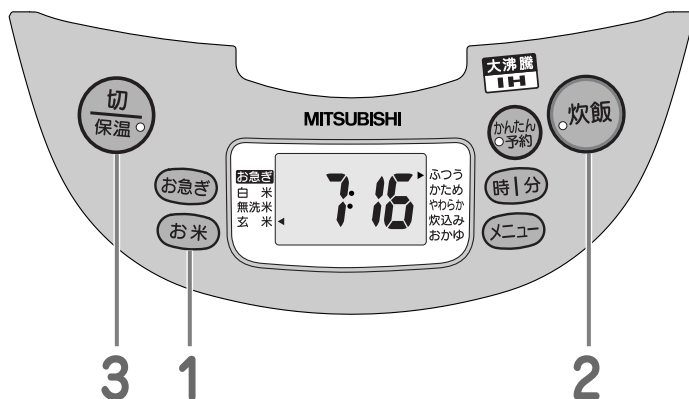
- 選んだお米、ご飯のかたさの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。

玄米を炊く

使うもの



- 前回の設定で炊くとき
→ 表示部の設定を確認してから
2 で炊飯する



できあがりまでの
時間のめやす

玄米 約71～84分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



- 玄米 を選ぶ

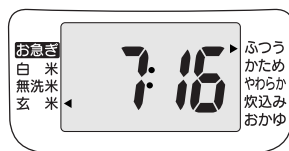
押すごとに ◀ が移動して表示



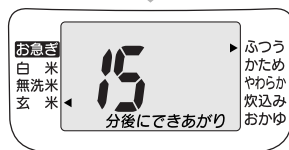
2 炊飯 を押し、炊飯をスタートする



- 炊飯ランプが点灯して
炊飯開始



- むらしに入ると、できあがりまでの時間を
1分刻みで表示



3 ブザーが鳴ったらできあがり を押し、保温をやめて電源プラグを抜く



- 保温ランプ消灯
保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

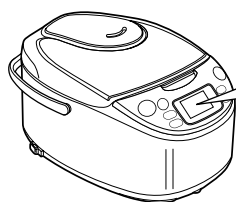
- 約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

お知らせ

- 選んだお米の設定を記憶します。
- 「かため」・「やわらか」メニューは選べません。
- 「お急ぎ」はできません。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります



- 保温ランプ点灯
 - 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。
(1時間未満は0時間を表示)
 - 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
- < 現在時刻を表示したいときは >
- 時** または **分** を押してください。
(保温経過時間は表示しません)

使用後は保温をやめて、
電源プラグを抜く



- 保温ランプ消灯

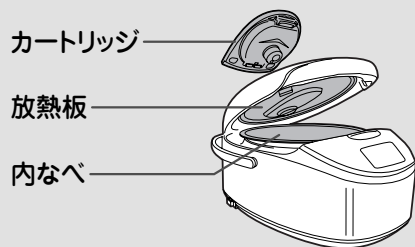
- 24時間以上の保温はしないでください。
(変色・におい・パサツキの原因)
- 次のものは保温しないでください。
 - ・白米・無洗米以外のご飯
(炊込み・おかゆ・おこわなど)
 - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
 - ・よく洗わないで炊いたご飯
 - ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- ふたを確実に閉めてください。(乾燥・変色の原因)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
(におい・変色・しゃもじのひび割れの原因)
- 少量のご飯は中央にまとめてください。
(少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因)
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。
(温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、
毎回お手入れしてください。

お米の種類別 炊くときのポイント

炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
<ul style="list-style-type: none"> ■ 白米 ■ 胚芽米 ■ 3分・5分・7分づき米 	白米	白米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の計量カップ(約180mL)ではかる ● 十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ) ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ● 胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない (におい・変色の原因) ● 3分・5分づき米は水の量を少し多めにする (半目盛以内)
■ もち米	おこわ		
■ 無洗米	白米	無洗米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の無洗米用計量カップ(約170mL)ではかる ● こげやすいため、軽くすすぐ ● 炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■ 発芽米	白米	白米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の計量カップ(約180mL)ではかる ● おすすめの割合⇒白米(無洗米)2合：発芽米1合 ● 予約はしない(腐敗・炊けない原因) ● 保温はしない(におい・変色の原因)
■ 玄米	玄米	玄米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の計量カップ(約180mL)ではかる ● 軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く) ● 保温はしない(におい・変色の原因)
■ 種類の違うお米を 混ぜて炊くときは		<ul style="list-style-type: none"> ● 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。 <例>白米2合と玄米1合を炊くとき⇒白米で炊く 	

いろいろなご飯を炊く

使うもの



雑穀米 雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます

お米 キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米を選ぶ

- 水位目盛「白米」または「玄米」
(混ぜる米の目盛に合わせる)
- 麦を混ぜて炊くときは、水を(半目盛以内で)多めにしてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。
- 「お急ぎ」はしないでください。

すし

お米 キーで 白米 または 無洗米 を選びます。 P.6~7

- 水位目盛「すし」
- 「お急ぎ」はしないでください。

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約46~54分	約40~50分
無洗米	約44~53分	———
玄米	———	———

	炊込み	おかゆ
白米	約48~64分	約54~64分
無洗米	約48~64分	約54~64分
玄米	約87~96分	約104~114分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

おこわ

お米 キーは 白米 を選びます。 P.6~7

- 炊飯容量
1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは6カップまで
- 水位目盛「おこわ」
- 具は水加減してから米の上にのせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多い)と、うまく炊けない場合があります)
- 「お急ぎ」はしないでください。
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。
(におい・パサつきの原因)

炊込み


〈白米・無洗米〉

- 炊飯容量
1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
- 水位目盛「白米」

〈玄米〉


- 炊飯容量
1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
- 水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多い)
(と、うまく炊けない場合があります)
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。

1  **お米** を押し、お米の種類を選ぶ 

2  **メニュー** を押し、炊込みを選ぶ

3  **炊飯** を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4  **切保温** を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- 約15分以内にご飯をほぐす
保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ (7分がゆ)

- 炊飯容量
1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまで
- 水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
・具は米の上にのせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多い)
(と、うまく炊けない場合があります)
・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
・予約はしないでください。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。(ふきこぼれの原因になります)

1  **お米** を押し、お米の種類を選ぶ 


2  **メニュー** を押し、おかゆを選ぶ

急いで炊きたいとき
(お急ぎ)

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 最大炊飯容量は、仕様(21ページ)を参照してください。
- 玄米の「お急ぎ」はできません。

3  **炊飯** を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4  **切保温** を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する(予約1・予約2)

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。

2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

・時刻表示は
24時間表示です。

・昼の12時→ 12:00
・夜の12時→ 0:00


■ 現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.21

1 を押し、予約1または予約2を選ぶ



- ・予約ランプ(緑)点灯
- ・炊飯ランプ(赤)点滅

押すごとにかわる

予約1 ▶ 予約2 ▶ 



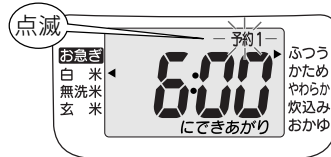
お買上げ時の設定

予約1 → 6:00

予約2 → 18:00

<表示例>

予約1に設定するとき



2 および を押して炊きあげる時刻を設定する



- ・押すごとに、1時間単位で進む
(0~23時間まで
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る))
- ・押し続けると、早送りする



- ・押すごとに、10分単位で進む
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- ・押し続けると、早送りする



<表示例>

午前7:30に炊きあげるとき



3 を押す→予約完了



- ・炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- ・予約時刻が記憶される

<表示例>

午前7:30に炊きあげるとき



前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

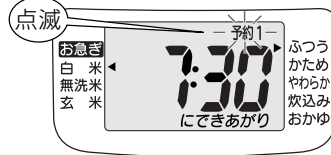
1 を押し、予約1または予約2を選ぶ



- ・予約ランプ(緑)点灯
- ・炊飯ランプ(赤)点滅
- ・前回予約した時刻を表示

<表示例>

予約1に設定してある時刻を表示



2 を押す→予約完了



- ・炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)

今から1～12時間後に炊きあげる(かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

1



を3回押し、かんたん予約を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅



2



を押し、炊きあげる時間を設定する

- 押すごとに、
1～12時間にかわる
(1時間に戻ると「ピッ」と鳴る)
- 玄米は炊飯時間が長いため
「1時間後」は選べません。

<表示例>

3時間後に炊きあげるとき



3



を押す⇒予約完了

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- できあがり時刻を表示

<表示例>

できあがり時刻を表示




お米・メニューをかえたいときは



を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1  を押す(予約ランプ(緑)消灯)

2 予約時刻を設定し直す P.12

予約を解除するときは



を押す(予約ランプ(緑)消灯)

- 予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
(ずれていると、予約時刻に炊きあがりません)
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)
- 次のとき、予約はできません。
・炊込み・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
(予約できる時間はメニューにより異なります)
- 予約は、おこわ、具や調味料の入るものでは、使わないでください。
(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

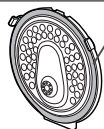
お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

炊飯したあとに毎回行う

■放熱板

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗の
ほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。



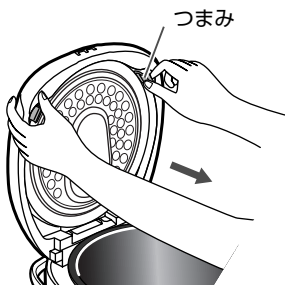
フタパッキン
(はずせません)
においがつきや
すいので、毎回
洗ってください。

■蒸気口

放熱板・カート
リッジをはずし、
かたくしぼった
布でふく

■はずしかた

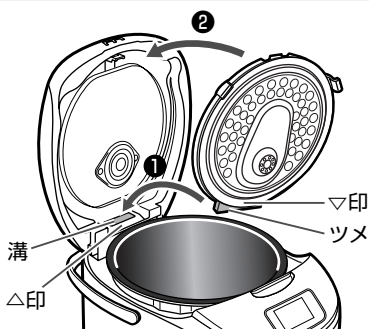
片手でふたを
押さえ、片手
でつまみを真
っすぐ手前に
引く



■取付けかた

①放熱板の▽印
と本体の△印
を合わせるよ
うに、溝にツメ
を差込む

②上側をカチッ
と音がするま
で押し込む



■内なべ

■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
*ナイロン面では洗わない

■底センサー

■上枠

かたくしぼった布でふく

内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- ザルを重ねて米を洗わない。水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯をふちに押しあてて取らない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- クレンザー・ナイロンタワシ類で洗わない。



- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色むらが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

- 次のものは使わない
(傷・腐食・変色・ヒビ)の原因
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
- スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

カートリッジ

流水で洗い、水気をふきとる
* スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない
(傷の原因)

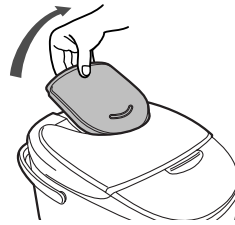
おいしさを保つため、よく洗ってください。

ヒーター板

かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置
しておくと、サビ・こげが
発生する場合があります。

はずしかた

- ① 本体からカートリッジを引き上げてはずす



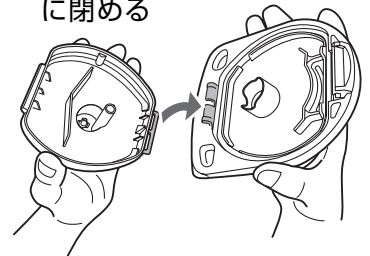
- ② カートリッジを開けて、カートリッジパッキンをはずす



カートリッジパッキン

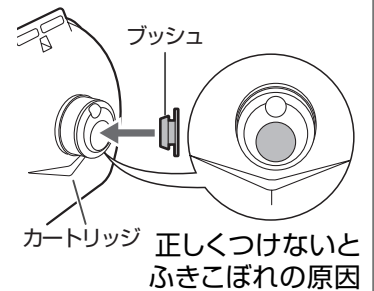
取付けかた

- ① カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める



- ② カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた



カートリッジ 正しくつけないと
ふきこぼれの原因

本体のにおいが気になるとき

(においによっては、完全にとれないものもあります。)

- ① 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
- ② **お急ぎ** を押し、 **炊飯** を押して沸とうさせる
- ③ 約15分間、沸とうさせた後 **切保温** を押す
- ④ 冷めたらカートリッジ、内なべ、放熱板を取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー
(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け ■計量カップ(2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、
水洗いする
* ナイロン面では
洗わない



お料理メモ

すし

◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし……………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
 - ・ ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
 - ・ うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
 - ・ ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きすし

メニュー ◆ふつう

カロリー ◆すし飯のみ1人分
約429kcal

材料 (4人分)

米	……………	3カップ
酒	……………	大さじ1
合わせ酢		
米酢	……………	大さじ4
砂糖	……………	大さじ2
塩	……………	小さじ1
のり	……………	適量
刺身、卵焼き、納豆など	……………	適量
青じそ、わさび	……………	適量

- ① 米は水が澄むまで手早く洗う。
- ② 内なべに米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、メニュー「ふつう」で炊く。
- ③ すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
- ④ うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
- ⑤ 適当な大きさに切ったのりに、④のすし飯と好みの具をのせて巻く。



炊込み

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆炊込み

カロリー ◆1人分約483kcal

材料 (4人分)

米	……………	3カップ
鶏むね肉	……………	50g
にんじん	……中 $\frac{1}{2}$ 本(約50g)	
油揚げ	……………	1枚
たけのこの水煮	……………	30g
干しいたけ	……………	3枚
A	薄口しょうゆ	……大さじ2
	みりん	……大さじ1
	酒	……大さじ1
	塩	……小さじ1
	だしの素	……適量
干しいたけの戻し汁		

- ① にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干しいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
- ② 米は水が澄むまで手早く洗う。
- ③ 内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干しいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
- ④ ①の具を均等にのせてメニュー「炊込み」で炊く。
- ⑤ 炊きあがったら全体をよくほぐす。

炊込みの炊飯容量

1.0Lタイプ 3カップ(玄米は2カップ)まで
1.8Lタイプ 6カップ(玄米は4カップ)まで



おこわ

おこわの炊飯容量

1.0Lタイプ	4カップまで
1.8Lタイプ	6カップまで

赤飯

メニュー ◆ふつう

カロリー ◆1人分約434kcal

材料 (4人分)

もち米	3カップ
ささげ	1/4カップ(約30g)
黒いりごま	少々
塩	少々

- ①ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
- ②再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
- ③もち米は水が澄むまで手早く洗う。
- ④内なべに米と②の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
- ⑤②のささげを均等にのせて1時間ひたし、**お米** **白米**、**メニュー** **ふつう**で炊く。
- ⑥炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。



黄飯

メニュー ◆ふつう

カロリー ◆1人分約465kcal

材料 (4人分)

もち米	3カップ
くちなし	5個
酒	大さじ1 1/2
塩	小さじ3/4
黒豆	70g

- ①黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がった後、そのまま煮汁にひたしておく。
- ②もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
- ③くちなしの実は、2〜3つに割って320mLのお湯に10〜15分くらいつけ、茶こしでこす。
- ④内なべに米と③の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、**お米** **白米**、**メニュー** **ふつう**で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

おかゆ

七草がゆ

メニュー ◆おかゆ

カロリー ◆1人分約137kcal

材料 (4人分)

米	1カップ
塩	適量

青菜

せり	適量
大根の葉	適量
かぶの葉	適量
こまつな	適量
京菜ほか	適量

おかゆの炊飯容量

1.0Lタイプ	1カップまで (具を入れるとき0.5カップまで)
1.8Lタイプ	1.5カップまで (具を入れるとき1カップまで)

- ①米は水が澄むまで手早く洗う。
- ②内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」まで水を入れ、**メニュー** **おかゆ**で炊く。
- ③青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり、粗く刻む。
- ④②が炊きあがったら③と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

七 草

せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照 ページ
炊 飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ● カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 P.15 ● お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 P.5 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ● 内なべを平らな場所に置いて水加減しましたか。 →傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。 ● 水加減やメニューは合っていますか。 P.5~11 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。 お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。 ● 「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。 ● お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ● ふたパッキンや内なべのふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 	
	ご飯がべちゃつく 固まる	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。 	
	炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	<ul style="list-style-type: none"> ● IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。 	
	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ● カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 P.15 ● 最大炊飯量より多く炊いていませんか。 P.21 ● 水加減は合っていますか。 P.5-9 →内なべの目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ● メニューを間違えていませんか。 P.6~11 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ● 内なべのふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ● 洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。 	
	ご飯に薄い膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> ● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。 	
	おこげができる	<p>〈次のようなとき、おこげができます〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 洗米が不十分なとき。（ぬか分が残ってこげやすくなります。） ・ 玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・ お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・ 無洗米や胚芽米を炊いたとき。 （無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。） ・ 炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・ 内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 <p>● 炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。</p>	

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照 ページ
炊 飯	炊込みご飯・おこわが うまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> 調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 最大炊飯量より多く炊いていませんか。P.21 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。 	
	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	<ul style="list-style-type: none"> 24時間以上の保温をしていませんか。 ふたを確実に閉めましたか。 しゃもじを入れたまま保温していませんか。 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 洗米が不十分ではありませんか。P.5 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も洗米することをおすすめします。 夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとにはにおいが残るので、念入りに内なべ・ 放熱板・カートリッジを洗ってください。P.14~15 お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くと ご飯が黄色っぽくなります。 放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れば ありませんか。P.14~15 内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 	

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、
炊飯を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■予約中

復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、
保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまっ
たら、自動的に保温をやめます。

消耗品について

内なべ・放熱板（ふたパッキン）・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

故障かな？

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照 ページ
炊飯時間が長い	<ul style="list-style-type: none"> ● 最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ● メニューは合っていますか。 → 玄米は炊飯時間が長くなります。 	<p>P.21</p> <p>P.8</p>
予約が設定できない	<ul style="list-style-type: none"> ● 予約を受付けない状態やメニューを選んでいませんか。 → 炊飯中、保温中、「炊込み」メニューは予約できません。 	
予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻表示は合っていますか。 → 24時間表示の時計です。再確認してください。 ● 炊飯中に停電しませんでしたか。 	<p>P.21</p> <p>P.19</p>
蒸気口以外から 蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたパッキンに異物がついていませんか。 → 取り除いてください。 ● ふたパッキンや内なべが変形していませんか。 → お買上げの販売店で交換してください。(有料) 	
上枠やご飯の中に つゆが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ● お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 → 上枠やふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。 	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ● 上枠や内なべの底に米粒などの異物がついていませんか。 → 取り除いてください。 ● 放熱板を正しく取付けていますか。 	<p>P.14</p>
炊飯・保温中に 音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ● 「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ● 「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。 	
<div>炊飯</div> を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ● 本体に内なべが入っていないためです。 → 内なべを入れてください。 	
キー操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯・保温・予約中は <div>切保温</div> 以外は受け付けません。 ● 玄米の「かため」・「やわらか」メニュー、「お急ぎ」はできません。 	
液晶表示が消える	<ul style="list-style-type: none"> ● 内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 → 内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料) 	<p>P.21</p>
電源プラグを差込んだ とき火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● 本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 故障ではありません。 	
電源コードが巻き戻らない	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードのねじれを直してください。 	
表示部に「F8」が 表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● 本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まる場合があります。 → 敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。 	

* 誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆすみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字 (A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9) を、お買上げの販売店にご連絡ください。

現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：19:10(午後7:10)を、19:12(午後7:12)に合わせるとき

- 1 電源プラグを差込む
 - 2 「時」または「分」を2回押す
 - 3 「分」を押して、12に合わせる
- 時刻表示が5秒間点滅
(点滅中は、時刻合わせが可能な状態)
- 時刻表示が点灯
● 押し続けると早送りする
● 0に戻ると「ピピッ」と鳴る
- 操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

* 時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。(使用条件により、異なります)
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

仕様

形 名	NJ-KH10	NJ-KH18
電 源	交流 100V	50-60Hz
消 費 電 力	1015W	1220W
炊飯容量(最小～最大)		
白米・無洗米・発芽米・胚芽米	0.18～1.0L (1～5.5合)	0.18～1.8L (1～10合)
玄米	0.18～0.54L (1～3合)	0.36～1.08L (2～6合)
炊込み(白米・無洗米)	0.18～0.54L (1～3合)	0.36～1.08L (2～6合)
炊込み(玄米)	0.18～0.36L (1～2合)	0.36～0.72L (2～4合)
おかゆ	0.09～0.18L (0.5～1合)	0.09～0.27L (0.5～1.5合)
おこわ	0.36～0.72L (2～4合)	0.36～1.08L (2～6合)
すし(白米・無洗米)	0.36～1.0L (2～5.5合)	0.36～1.8L (2～10合)
お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ	1.0m(自動コードリール)	
外形寸法<幅×奥行×高さ>	255×341×206(mm)	282×368×239(mm)
質 量	約4.3kg	約5.3kg
最 大 炊 飯 量	1.0L	1.8L
区 分 名	B	D
蒸 発 水 量	39.0g	39.5g
年 間 消 費 電 力 量	87.6kWh/年	134.1kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	174.0Wh	241.9Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	16.2Wh	19.4Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.90Wh	0.88Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.82Wh	0.79Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、**お米** [白米]、**メニュー** [ふつ] での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では1.0Lは500W、1.8Lは600Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から1年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品の製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」（18～19ページ）と「故障かな？」（20ページ）にしたがってお調べください。

- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料になることがあります。

●修理料金は

技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品 名 ジャー炊飯器
2. 形 名 NJ-
3. お買上げ日 年 月 日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

- お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口**へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的のみに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
① 上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
② 法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

いつもサンキュー 365日



0120-139-365（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001
東京都世田谷区池尻 3-10-3
FAX (03) 3413-4049（有料）

(03) 3414-9655
（有料）

■ご相談対応 平 日 9:00～19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口 家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル



インターネット



0120-56-8634（無料）

www.melco.co.jp

携帯電話・PHS・IP電話の場合

北海道・東北全域
関東甲信越（長野県飯田地区を除く）
静岡県・九州全域

東日本
修理受付センター
FAX (03) 3424-1115
（有料）

(03) 3424-1111
（有料）

長野県（飯田地区）
東海（静岡県を除く）
北陸・関西・中国・四国全域

西日本
修理受付センター
FAX (06) 6454-3900
（有料）

(06) 6454-3901
（有料）

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。

お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。

夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。

料理用計量カップ(200mL)や計量米びつでは誤差が出る場合があります。

3 お米を手早く洗う

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。

水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。

ひたすとやわらかめのご飯になります。

(お米をザルに上げたまま放置しないでください。
お米が割れてべちゃつきの原因になります。)

4 正しく水加減をする

内なべを平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。

50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。

べちゃつきや黄変の原因になります。

5 内なべを入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内なべの外側についた水分をふき取って本体に入れます。

傾いている場所で炊いたり、内なべが汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

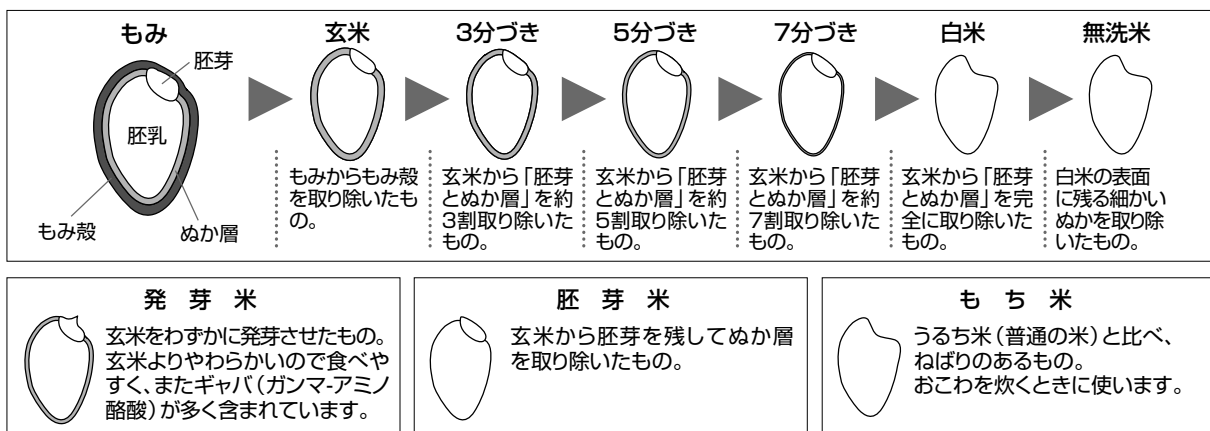
6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。

そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。



お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。

新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。

新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

愛情点検

★長年ご使用の
ジャー炊飯器の点検を！

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような
症状は
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。